CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
A használati utasítás/garancia · Mod de întrebuinţare/Garanţie
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Fritteuse

Friteuse • Friteuse
Freídora • Fritadeira
Friggitrice • Deep fryer
Frytownica • Fritéza
Fritőz • Aparat de prăjit
Фритюр

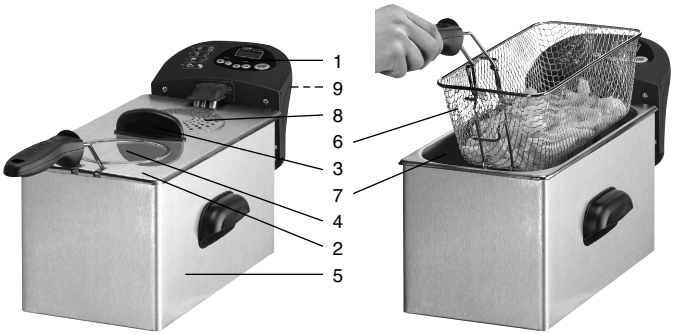
FR 2786

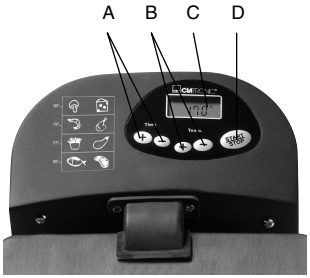
CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conţinut • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
	Garantie	Pagina	12
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	14
	Garantie	Page	17
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	19
	Garantia	Página	22
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	24
	Garantía	Página	27
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
	Garanzia	Pagina	32
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	34
	Guarantee	Page	37
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	38
	Gwarancja	Strona	42
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	43
	Záruka	Strana	46
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	48
	Garancia	Oldal	51
RO	Privire de ansamblu al modului de întrebuinţare	Pagină	3
	Mod de întrebuinţare	Pagină	53
	Garanţie	Pagină	56
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	57
	Гарантия	стр.	61





Übersicht Bedienelemente

1 Steuerelement (A-D)
2 Deckel
3 Griff
4 Sichtfenster
5 Gehäuse
6 Frittierkorb
7 Frittierfettbehälter (entnehmbar)
8 Geruchs- und Fettdunstfilterabdeckung
9 Restart Knopf

D

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
- Halten Sie den Deckel (2) während des Gebrauchs fest geschlossen.
- Befüllen Sie den Korb (6) außerhalb der Fritteuse um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- **Achtung:** Niemals Fett und Öle mischen, die Friteuse könnte überschäumen. Auch das Mischen verschiedener Öl und Fettsorten untereinander ist gefährlich!
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie den Gerätedeckel. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Einleitung

Diese Fritteuse ist mit einem regelbaren Thermostat ausgestattet, so dass die Temperatur dem Frittiergut individuell angepasst werden kann.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte aufmerksam durch, so dass Sie Ihre Fritteuse optimal und sicher benutzen können.

Anschluss

Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie die Verpackung. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab. In der Fritteuse befindet sich der Frittierkorb. Nehmen Sie alle Gegenstände aus der Fritteuse.
2. Wir empfehlen Ihnen, den Deckel, das Gehäuse (5), den Behälter (7) und den Frittierkorb, wie unter REINIGUNG beschrieben, zu säubern.

Hinweise für die Benutzung

1. Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurück gebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach 8-10-maligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.
2. Frittierfett muss hocherhitzbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Zur Verminderung des Acrylamid-Gehaltes in stärkehaltigen Lebensmitteln (Kartoffeln, Getreide) wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C (evtl. 175 °C) nicht zu überschreiten. Des weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
3. Schieben Sie ggf. das Steuerelement (1) in die Führung, so dass es fest sitzt.
4. Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur, und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
5. Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
6. Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab, und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
7. Achten Sie darauf, dass der Griff am Frittierkorb eingerastet ist. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
8. Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben. **Achtung:** Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B.: stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl auch überlaufen kann.

9. Nach Gebrauch der Fritteuse den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Sollten Sie zufällig Ihre Fritteuse anschalten, wenn sich kein Öl bzw. Fett darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch eingeschaltet. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Drücken Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den roten „Restart" Knopf (9) auf der Rückseite, um die Fritteuse erneut zu benutzen.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb, und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max- Markierung liegen. Legen Sie den Deckel wieder auf.
   Bitte beachten Sie diesen wichtigen Hinweis!
   Sollte Sie Fett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke und legen Sie es auf den Boden des Frittierbehälters.
   Legen Sie das Fett auf keinen Fall in den Frittierkorb!
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.. Ein Signalton ertönt und auf dem Display (C) erscheint „130°C". Stellen Sie den Temperaturregler durch Drücken der TEMP Tasten >+ / -< (B) auf die gewünschte Temperatur ein. Betätigen Sie die START/STOP Taste (D), es erscheint ein kleines Dreieck oberhalb der Temperaturanzeige. Das Dreieck zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
5. Ist die eingestellte Temperatur erreicht ertönt wiederum ein Signalton (so lange bis Sie den Timer einstellen).
6. Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.
7. Stellen Sie nun mit den TIME Tasten >+ / -< (A) die gewünscht Frittierzeit ein (max. 30 Min). Im Display erscheint die eingestellte Zeit sowie nach einigen Sekunden ein kleines Dreieck. Der Timer ist nun aktiv.
8. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept) ertönt erneut ein Signalton. Bei Bedarf können Sie den Timer erneut einstellen.
9. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel (Vorsicht, möglicherweise wird heißer Dampf freigesetzt). Entnehmen Sie nun den Frittierkorb.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.
11. Zum Ausschalten des Gerätes drücken Sie die START/STOP Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
2. Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.

3. Entriegeln Sie den Frittierfettbehälter, indem Sie das Bedienelement (1) nach oben heraus ziehen. Gießen Sie das Öl aus.
4. Reinigen Sie den Deckel; das Bedienelement und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und ggf. Haushaltsspülmittel. Bitte nicht in Wasser tauchen.
5. Den Frittierkorb und den Frittierfettbehälter können Sie in gewohnter Weise im Spülbad bzw. in der Spülmaschine reinigen.
6. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!
7. Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, damit die Fritteuse keinen Schaden nimmt!
8. Um die Filter auszutauschen, drücken Sie die Halterungen der Filterabdeckung an der Innenseite des Deckels zusammen und ziehen Sie die Abdeckung nach oben heraus.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in desem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

D

Service für unsere Haushaltsartikel

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 888

Service für unsere Unterhaltungselektronik

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 – 666

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

- Pak het apparaat alléén beet aan de daarvoor aangebrachte handgrepen.
- Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
- Houd het deksel (2) tijdens het frituren goed gesloten.
- Vul de mand (6) buiten de frituurpan om spatten te vermijden.
- Gebruik voor het frituren altijd de frituurmand.
- **Let op:** meng nooit vetten en oliën, de frituur kan daardoor overlopen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten is gevaarlijk!
- Wanneer het apparaat begint te branden, probeer dan in géén geval de vlammen met water te blussen. Sluit het deksel van het apparaat. Doof de vlammen met een vochtige doek.

Inleiding

Deze friteuse is uitgerust met een regelbare thermostaat waarmee de temperatuur individueel kan worden aangepast aan het fituurgoed.

NL Het is belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorleest, zodat u deze friteuse optimaal en veilig kunt gebruiken.

Aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Besturingselement (A-D)
2 Deksel
3 Handvat
4 Kijkvenster
5 Behuizing
6 Frituurmand
7 Reservoir frituurvet (verwijderbaar)
8 Geur- en vetfilterafdekking
9 Restart-knop

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Verwijder de verpakking. Verwijder het deksel van de frituurpan. De frituurmand bevindt zich in de frituurpan. Verwijder alle voorwerpen uit de frituurpan
2. Reinig het deksel, de ommanteling (5), de frituurmand (7) en de pan zoals onder REINIGING beschreven staat.

Gebruiksaanwijzingen

1. Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites. Na 8 tot 10 maal gebruiken moet de olie vervangen worden.
2. Het frituurvet moet hoog kunnen worden verhit. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen. Ter vermindering van het acrylamidegehalte in zetmeelhoudende levensmiddelen (aardappels, graan) wordt aanbevolen, een tempratuur van 170 °C (eventueel 175 °C) bij het frituren niet te overschrijden. Verder is het belangrijk de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het te frituren product maximaal goudgeel te bakken.
3. Schuif eventueel het stuurelement (1) in de geleiding zodat dit vast zit.
4. Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
5. Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen!
6. Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
7. Let op dat de handgreep aan de frituurmand is ingeklikt. Maak de frituurmand niet te vol.

8. Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.
   Let op: bij te vochtige levensmiddelen (bijv.: sterk verijsde frites enz.) ontstaat een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval de olie kan overlopen.
9. Trek na het gebruik van de friteuse de steker uit de contactdoos.
10. Wanneer u de friteuse per abuis eens zou inschakelen zonder dat zich olie of vet daarin bevindt, wordt automatisch de oververhittingsbeveiliging ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel. Trek in dat geval de steker uit de contactdoos.
11. Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode “Restart”-knop (9) op de achterzijde drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Neem het deksel van de friteuse.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 3 l). Het vulniveau moet tussen de min- en max-markering liggen. Leg het deksel weer op de friteuse.
   Neem deze belangrijke aanwijzing in acht!
   Wanneer u vet gebruikt, dient u dit in kleine stukjes te snijden en op de bodem van de frituurbak te leggen.
   Plaats het vet in géén geval in de frituurmand!
4. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz. Een signaal klinkt en in het display (C) verschijnt “130°C”. Stel de temperatuurregelaar door middel van de TEMP-toetsen >+ / -< (B) in op de gewenste temperatuur. Druk op de START/STOP-toets (D) en er verschijnt een kleine driehoek boven de temperatuurweergave. De driehoek geeft aan dat het apparaat ingeschakeld is.
5. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt opnieuw een signaal (zolang totdat u de timer instelt).
6. Verwijder het deksel en zet de frituurmand met het frituurgoed voorzichtig in het hete vet. Laat de frituurmand in het hete vet zakken.
7. Stel nu met de TIME-toetsen >+ / -< (A) de gewenste frituurtijd in (max. 30 minuten). In het display verschijnen de ingestelde tijd evenals een kleine driehoek na enkele seconden. De timer is nu actief.
8. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept) klinkt opnieuw een signaal. Indien nodig kunt u de timer opnieuw instellen.
9. Open voorzichtig het deksel (pas op, mogelijk komt hete damp vrij!). Neem nu de frituurmand uit de pan.
10. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruipen.
11. Om het apparaat uit te schakelen drukt u op de START/STOP-toets en trekt u de steker uit de contactdoos.

NL

Reiniging

1. Controleer of de stroomtoevoer ook werkelijk onderbroken is.
2. Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1 - 2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
3. Ontgrendel het vetreservoir door het bedieningselement (1) er naar boven uit te trekken. Giet het vet weg.
4. Reinig het deksel, het bedieningselement en de behuizing met een vochtige doek en eventueel met afwasmiddel. Dompel het apparaat niet onder water.
5. U kunt de frituurmand en het frituurvetreservoir gewoon in een sopje of in de vaatwasmachine reinigen.
6. Voorkom beschadiging van de friteuse en gebruik geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen!
7. Om het filter te vervangen, drukt u de houder in de filterafdekking aan de binnenzijde van het deksel in elkaar en trekt daarna de afdekking naar boven uit.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

F

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil" ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne saisissez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
- Maintenez le couvercle (2) complètement fermé pendant le fonctionnement.
- Remplissez le panier (6) à l'extérieur de la friteuse pour éviter toutes éclaboussures.
- Utilisez toujours le panier à friture.
- **Attention:** ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
- Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.

Instructions

Cette friteuse est équipée d'un thermostat réglable, de façon à adapter la température selon les aliments.

Nous vous prions de lire ce mode d'emploi attentivement afin de vous permettre une utilisation sûre et optimale de votre friteuse.

Raccordement

Ne branchez cet appareil que dans une prise de courant de sécurité en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz.

Récapitulatif des différents éléments de commande

1 Elément de commande (A-D)
2 Couvercle
3 Poignée
4 Vitre de contrôle
5 Parois
6 Panier à friture
7 Parois d'habillage de la friteuse (amovible)
8 Cache des filtres à graisse et odeur
9 Bouton Restart

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage. Enlevez le couvercle de l'appareil. Le panier à friture se trouve dans l'appareil. Sortez tous les objets se trouvant dans l'appareil.
2. Nous vous conseillons de nettoyer le couvercle, les parois extérieures de l'appareil (5), le bac et le panier à friture (7), en procédant comme décrit dans NETTOYAGE.

Conseils d'utilisation

1. Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Il est conseillé de changer d'huile après 8 à 10 utilisations.
2. La graisse de friture doit pouvoir chauffer à de hautes températures. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures. Afin de réduire la teneur en acrylamide des féculents (pommes de terre, céréales), il est conseillé de ne pas dépasser une température de friture de 170°C (éventuellement 175°C). De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
3. Introduisez le cas échéant l'élément de commande (1) dans la fente jusqu'à ce qu'il soit fermement installé.

F

4. Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
5. Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
6. Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
7. Veillez à ce que la poignée du panier à friture soit correctement enclenchée. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.
8. Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.
   Attention: les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder l'huile.
9. Débranchez le câble d'alimentation après utilisation.
10. S'il vous arrive, par inadvertance, de mettre la friteuse en marche sans qu'il n'y ait d'huile ni de matière grasse à l'intérieur, la sécurité anti-surchauffe se met lors automatiquement en marche. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement. Débranchez le câble d'alimentation.
11. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant d'enfoncer le bouton rouge "Restart" (9) situé au dos de l'appareil pour utiliser à nouveau l'appareil.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché.
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (3 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques Min et Max. Placez à nouveau le couvercle sur la friteuse.
   Nous vous prions de suivre ce conseil!
   Si vous utilisez de la graisse, coupez-la en petits morceaux et placez-la au fond de l'appareil.
   Ne placez jamais la graisse dans le panier à friture!
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230V, 50 Hz. Un signal sonore se fait entendre et "130°C" apparaît sur l'écran (C). Pour régler le thermostat, enfoncez les touches TEMP >+ / -< (B) jusqu'à la température désirée. Enfoncez la touche START/STOP (D). Un petit triangle apparaît au-dessus de l'écran de température. Le triangle indique que l'appareil est en marche.
5. Un signal sonore se fait entendre lorsque la température réglée est atteinte (jusqu'à ce que vous programmiez le minuteur).
6. Retirez le couvercle et placez doucement le panier à friture avec les aliments à frire dans l'huile chaude.
7. Réglez le temps de cuisson désiré (max. 30 min.) à l'aide des touches TIME >+ / -< (A). Le temps programmé apparaît sur l'écran puis, après quelques secondes, un petit triangle. Le minuteur est activé.

8. Un signal sonore retentit à nouveau à la fin du temps de cuisson (les temps de cuisson se trouvent sur les emballages des aliments ou dans les recettes). Vous pouvez programmer à nouveau le minuteur, si nécessaire.
9. Ouvrez le couvercle avec précaution (attention, émanation possible de fumées chaudes !). Vous pouvez alors sortir le panier à friture.
10. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.
11. Enfoncez la touceh START / STOP pour arrêter l'appareil et débranchez le câble de la prise de courant.

Nettoyage

1. Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas branché.
2. Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. SIl est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.
3. Déverrouillez le bac à huile de friture en le tirant (1) vers le haut. Jetez l'huile.
4. Lavez le couvercle; nettoyez l'élément de commande et les parois de l'appareil avec un torchon légèrement humide et éventuellement du détergent à vaisselle. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
5. Vous pouvez laver le panier à friture et le bac à graisse normalement à l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
6. Evitez d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets coupants, afin d'éviter d'endommager votre appareil!
7. Pour remplacer les filtres, serrez les fixations du cache des filtres situées à l'intérieur du couvercle puis soulevez le cache pour le libérer.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

F

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

- Agarre el aparato solamente por las empuñaduras previstas para ello
- No mueva el aparato, cuando la grasa esté líquida / caliente.
- Durante el uso mantenga la tapa (2) bien cerrada.
- Llene la cesta de freír (6) fuera de la freidora para evitar salpicaduras.
- Utilice siempre la cesta de freír.
- **Atención:** Nunca mezcle grasas y aceites, la freidora podría formar mucha espuma. ¡También mezclar diferentes aceites y grasas entre sí es peligroso!
- Si el aparato prendiera fuego, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapadera del aparato. Ahogue las llamas con un paño húmedo.

E

Introducción

Esta freídora esta equipada con un termóstato regulable, para que la temperatura se pueda ajustar individualmente al alimento que se va a freír.

Debe leer estas instrucciones detenidamente para que pueda utilizar la freídora lo más eficiente y de forma segura.

Conexión

Este aparato sólo debe conexarse a una caja de contacto de protección 230 V, 50 Hz, que se haya instalado según la norma.

Descripción de los elementos de manejo

1 Elemento de control (A-D)
2 Tapadera
3 Empuñadura
4 Ventanilla
5 Carcasa
6 Cesta el freír
7 Recipiente para la grasa de freír (separable)
8 Cubierta para el filtro de humos inodoro y grasa
9 Botón Restart

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Retire la tapadera de la freidora. En la freidora se encuentra la cesta para freir. Retire todos los objetos de la freidora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa (5), el recipiente (7) y la cesta de freír como indicado bajo LIMPIEZA.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Debe cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 8 a 10 veces.
2. La grasa de freír tiene que ser resistente a altas temperaturas. Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
3. En caso de que sea necesario empuje el elemento de control (1) en la guía, de forma que encaje firmemente.
4. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.

5. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.
6. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
7. Tenga atención que la empuñadura haya encajado en la cesta de freir. No sobrellene la cesta de freír.
8. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.
   Atención: En caso de que los alimentos estén muy húmedos (p.ej, patatas fritas cubiertas con mucho hielo), se produce una fuerte formación de espuma que en el caso más desfavorable podría originar el derrame del aceite.
9. Después de haber utilizado la freidora retire la clavija de la caja de enchufe.
10. En caso de que casualmente conecte su freidora, cuando no tenga aceite o grasa en ella, se conectará de forma automática la protección contra el recalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
11. Después de haberse enfríado el aparato por completo, presione el botón rojo de “Restart” (9) en la parte trasera, para poder utilizar la freidora de nuevo.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado.
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 3 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-. Coloque la tapadera de nuevo sobre la freidora.
   ¡Se ruega seguir siguiente consejo!
   En caso de que utilizará grasa para freír, corte ésta en trozos pequeños y coloque la grasa en el fondo del recipiente para freír.
   ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230V, 50Hz. Un tono de señal suena y en el visualizador (C) aparecerá "130°C". Ajuste el regulador de temperatura presionando las teclas TEMP >+ / -< (B) a la temperatura deseada. Active la tecla START/STOP (D), aparecerá un triángulo pequeño encima de la indicación de temperatura. El triángulo indica que el aparato está conectado.
5. Si se ha alcanzado la temperatura ajustada sonará de nuevo un tono de señal (hasta que ajuste el contador de tiempo).
6. Retire la tapadera e introduzca la cesta para freír con los alimentos para preperar cuidadosamente en la grasa.
7. Ahora ajuste con las teclas TIME >+/-< (A) el tiempo deseado para freir (max. 30 min.). En el visualizador aparecerá el tiempo ajustado así como después de unos segundos un triángulo pequeño. El contador de tiempo está ahora activado.
8. Después de haber transcurrido el tiempo de freidura (el tiempo de freidura se indica en el envase de los alimentos o en las recetas), suena de nuevo un tono de señal. En caso de que sea necesario puede ajustar nuevamente el contador de tiempo.

E

9. Abra con cuidado la tapadera (¡Cuidado, puede salir vapor caliente!). Aparte ahora la cesta de freír.
10. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
11. Para desconectar el aparato presione la tecla START/STOP y retire la clavija de la caja de enchufe.

Limpieza

1. Debe asegurarse, que la clavija esté retirada de la caja de enchufe.
2. Espere con la limpieza hasta que la freídora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
3. Desbloquee el recipiente para el aceite de freír, sacando el elemento de mando tirando (1) hacia arriba. Vierta el aceite de freír.
4. Limpie la tapadera; el elemento de mando y la carcasa con un paño húmedo y si es necesario con un agente de lavado. Se ruega no sumergir nada en agua.
5. La cesta para freir y el recipiente de grasa se puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso o en el lavaplatos.
6. ¡Evite la utilización de detergentes agresivos u objetos agudos, para que la freidora no se estropee!
7. Para cambiar el filtro, apriete los dispositivos fijadores de la cubierta del filtro que se encuentran en la cara interior de la tapadera y extraiga la cubierta hacia arriba.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolangan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra linea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

P

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

- Segure no aparelho apenas pelas asas.
- Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.
- Durante o funcionamento, a tampa (2) terá de ficar bem fechada.
- Encha o cesto fora da fritadeira (6), a fim de evitar salpicos.
- Sempre que queira fritar, use o cesto respectivo.
- **Atenção:** Não misturar nunca gordura sólida com óleos, pois a fritadeira poderá transbordar com espuma. Também é perigoso misturar várias qualidades de óleos e de gorduras sólidas!

- No caso de o aparelho começar a arder, não tente, de forma alguma, apagar o fogo com água. Feche a tampa do aparelho. Abafe as chamas com um pano húmido.

Introdução

Esta fritadeira dispõe de um termostato regulável para que a temperatura possa ser adaptada individualmente aos alimentos.
É favor ler estas instruções com toda a atenção para poder utilizar o aparelho da melhor maneira e com a máxima segurança.

Ligação

O aparelho terá de ser ligado a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, devidamente instalada.

Elementos do aparelho

1 Elemento de comando (A-D)
2 Tampa
3 Pega
4 Janela
5 Caixa
6 Cesto
7 Recipiente do óleo de fritar (amovível)
8 Tampa do filtro de cheiros e de gorduras
9 Botão de reactivamento

Funcionamento

Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem. Retire a tampa da fritadeira. Dentro desta encontra-se o cesto de fritar. Retire todos os objectos de dentro da fritadeira.
2. Recomenda-se proceder à limpeza da tampa, da caixa (5), do recipiente (7) e do cesto da forma descrita na rubrica LIMPEZA.

Instruções para a utilização

1. Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após 8 a 10 utilizações.
2. A gordura sólida usada para fritar terá de ser apropriada para temperaturas altas. Usar óleo ou gordura de boa qualidade. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo. Ao fritar recomenda-se de não exceder uma temperatura de 170 graus centígrados (eventualmente 175 graus centígrados) para diminuir o volume de acrílico nos alimentos amiláceos (batatas, cereais). Além disso deve-se reduzir o tempo de ao mínimo possível e fritar os alimentos ao máximo até estes atingirem uma cor dourada.
3. Introduza, se necessário, o elemento de comando (1) na guia, de forma a ficar bem fixo.

P

4. Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.
5. Enquanto o óleo ou a gordura estiverem quentes, não se deverá movimentar a fritadeira.
6. Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.
7. Certifique-se de que a asa do cesto está bem engatada Não encher o cesto em demasia.
8. Os alimentos que estejam húmidos deverão ser enxugados antes.
   Atenção: No caso de se utilizem alimentos demaisiado humidos (por exemplo batatas fritas muito congeladas etc.) pode resultar em caso desfavorável, que se forme espuma a qual poderá originar um derramamento de o óleo.
9. Após a utilização da fritadeira, retirar a ficha da tomada.
10. No caso de pôr a fritadeira a funcionar, sem a mesma conter óleo ou outra gordura, a protecção para sobreaquecimento ligar-se-á automaticamente. Então o aparelho não poderá funcionar. Retire a ficha da tomada.
11. Só depois de o aparelho arrefecer completamente, poderá premer o botão vermelho de „reactivamento“ (9) que se encontra nas costas da fritadeira, para a voltar a utilizar.

Utilização

1. Verificar se o aparelho se encontra desligado da corrente.
2. Remova a tampa da fritadeira.
3. Retirar o cesto e deitar óleo ou gordura no recipiente (no máximo 3 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max. Torne a colocar a tampa sobre a fritadeira.
   Siga, por favor, este aviso importante!
   No caso de utilizar gordura sólida, corte-as aos bocadinhos e coloque-a no fundo da fritadeira.
   Não coloque, de forma alguma, a gordura sólida no cesto de fritar!
4. Introduza a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 voltes e 50 Hz. Ouvir-se-á um sinal acústico e no display (C) surgirá „130ºC“. Regule o selector da temperatura para a temperatura desejada, pressionando os botões TEMP >+ / -< (B). Accione o botão de START/STOP (D); por cima da indicação da temperatura, surgirá um pequeno triângulo. Este indica que o aparelho se encontra ligado.
5. Logo que tenha sido atingida a temperatura desejada, ouvir-se-á novamente um sinal acústico que só deixará de soar quando o temporizador for regulado.
6. Retire a tampa e introduza cuidadosamente o cesto com os alimentos no óleo quente.
7. Regule agora, com os botões de TIME >+ / -< (A), o tempo desejado para fritar (no máximo 30 minutos). No display surgirá o tempo regulado e, alguns segundos depois, um pequeno triângulo. O temporizador estará então activado.

8. Após ter decorrido o tempo necessário para os alimentos estarem fritos (este estará indicado na embalagem dos alimentos ou na receita), tornará a ouvir-se um sinal acústico. Se necessário, poderá voltar a regular o temporizador.
9. Abra a tampa com muito cuidado (atenção, poderá sair vapor muito quente!). Retirar agora o cesto.
10. Deixar escorrer o óleo.
11. Para desligar o aparelho, pressione o botão de START/STOP e retire a ficha da tomada.

Limpeza

1. Verificar se a ficha foi retirada da tomada
2. Antes de começar a limpeza, esperar até o aparelho arrefecer completamente. Contudo, após a utilização, deverá esperar-se 1 a 2 horas para se evitarem ferimentos.
3. Desbloqueie o recipiente do óleo para fritar, puxando a respectiva peça para cima (1). Despeje o óleo.
4. Limpe a tampa, o elemento de operação e a caixa do aparelho com um pano húmido e, se necessário, com um detergente de lavar a louça. Não mergulhar em água.
5. O cesto e o recipiente de fritar podem ser lavados normalmente, inclusive na máquina de lavar louça.
6. Evite o emprego de produtos corrosivos ou de objectos aguçados, para que a fritadeira não sofra qualquer dano!
7. Para substituir o filtro, pressione as peças de fixação da tampa do filtro (que se encontra na parte interior da tampa do aparelho) e puxe a mesma para fora.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

P

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.
*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automáticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

I

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Prendere l'apparecchio afferrando solo gli appositi manici.
- Non spostare l'apparecchio quando il l'olio è caldo.
- Quando si utilizza l'apparecchio, è necessario che il coperchio (2) sia ben chiuso.
- Riempire il cestello (6) all'esterno della friggitrice per evitare gli spruzzi.
- Per friggere si raccomanda di utilizzare sempre l'apposito cestello.
- **Attenzione:** Non mischiare mai olio e grassi, la friggitrice potrebbe schiumare. È pericoloso anche mischiare differenti tipi di olio e grassi tutti insieme.!

I

- Se l' apparecchio dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l' acqua. Chiudere il coperchio dell' apparecchio. Soffocare le fiamme con un panno umido.

Introduzione

Questa friggitrice è dotata di un termostato regolabile al fine di poter adeguare la temperatura ai singoli cibi da friggere.

Per cortesia leggete attentamente queste istruzioni per l'uso onde poter usare la friggitrice in modo ottimale e senza rischi per la sicurezza.

Collegamento

L'apparecchio può essere collegato solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Elementi di comando

1 Elemento di controllo (A-D)
2 Coperchio
3 Impugnatura
4 Apertura di controllo in vetro
5 Custodia
6 Cesto di friggitura
7 Contenitore grasso di friggitura (estraibile)
8 Copertura antiodori e antivapori
9 Tasto riavvio

Messa in esercizio

Prima della prima messa in esercizio

1. Togliere l'imballaggio. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Nella friggitrice c'è il cestello. Tirare fuori tutti gli oggetti dalla friggitrice.
2. Si consiglia di pulire bene il coperchio, la scatola (5), il contenitore (7) e il cesto per la friggitura come descritto in PULIZIA.

Avvertenze per l'utente

1. Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo 8 - 10 volte che avete usato la friggitrice, dovreste cambiare l'olio.
2. Il grasso per la frittura deve essere altamente combustibile. Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature. Per diminuire il contenuto di amide acrilico in alimenti contenenti amido (patate, cereali), si consiglia di non aumentare la temperatura di frittura più di 170° C (eventualmente 175° C). Inoltre si consiglia anche di friggere gli alimenti per un corto periodo e al massimo fino a che non siano dorati.
3. Eventualmente spingere l'elemento di comando (1) nella guida in modo che sia stabile.

4. Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
5. Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
6. Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.
7. Fare attenzione che il manico del cesto per la frittura sia incastrato. Non riempire troppo il cesto.
8. Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.
   Attenzione: Dovuto ad alimenti troppo umidi (p.e.: patatine fritte troppo congelate), si possono creare grandi quantità di schiuma che nel caso più negativo possono provocare un traboccare dell' olio.
9. Dopo aver utilizzato la friggitrice, staccare il connettore dalla presa.
10. Qualora si accendesse accidentalmente la friggitrice senza avervi dapprima versato dell'olio o del grasso, il sistema di protezione contro il surriscaldamento si attiva automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
11. Premere il tasto "Riavvio" (9) sul retro per riutilizzare la friggitrice.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento.
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 3 l). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti min. e max. Applicare nuovamente il coperchio.
   Fare attenzione a queste avvertenze!
   Se doveste usare grasso, tagliarlo a fettine e metterlo sul piano del contenitore da frittura.
   Non mettere il grasso in nessun caso nel cesto da frittura!
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. Un segnale acustico risuona e sul display (C) compare "130°C". Impostare il termostato sulla temperatura desiderata premendo i tasti TEMP >+ / -< (B). Azionando il tasto START/STOP (D), compare un triangolino sopra il visore della temperatura, il quale indica che l'apparecchio è acceso.
5. Al raggiungimento della temperatura impostata risuona nuovamente un segnale acustico (finché si imposta il timer).
6. Rimuovere il coperchio e, operando con cautela, immergere nell'olio bollente il cestello della friggitrice contenente gli alimenti.
7. Con i tasti TIME >+ / -< (A) impostare il tempo di cottura desiderato (max. 30 min). Nel display compare il tempo impostato e dopo alcuni secondi un triangolino. Ora il timer è attivo.
8. Al termine della cottura (i tempi di cottura sono riportati sulla confezione dei generi alimentari o nella ricetta) risuona nuovamente un segnale acustico. Se necessario si può reimpostare il timer.

I

9. Sollevare con cautela il coperchio (attenzione, probabilmente fuoriesce vapore bollente!). Procedete quindi all'estrazione del cesto.
10. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.
11. Per spegnere l'apparecchio premere il tasto START/STOP e staccare la spina.

Pulizia

1. Accertarsi che la spina sia staccata.
2. Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.
3. Sbloccare il contenitore dell'olio della friggitrice estraendo verso l'alto l'elemento di comando (1). Versare l'olio.
4. Pulizia del coperchio; l'elemento di comando e la custodia con un panno umido ed eventualmente con comune detergente per stoviglie. Non immergere in acqua.
5. Il cestello di friggitura e il contenitore per l'olio possono essere puliti come sempre in acqua con detergente per stoviglie oppure nella lavastoviglie.
6. Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi: la friggitrice potrebbe danneggiarsi!
7. Per sostituire i filtri premere i fissaggi della copertura del filtro all'interno del coperchio e tirare la copertura verso l'alto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefo-

nica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

GB

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special Safety Advice for this Device

- The device should only be touched using the handles provided.
- Do not move the device when the fat is liquid/hot.
- Keep the lid (2) tightly closed during use.
- Please fill the basket (6) outside the deep-fat dryer in order to prevent splashes.
- Please always use the frying basket for deep-frying.
- **Warning:** Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous!
- If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water. Instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.

Introduction

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat, so that the temperature can be adapted to the food being fried.

The optimal and safe use of the deep fryer requires that the use instructions be read carefully.

Connection

The fryer must be connected to a properly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing protection.

Overview of Components

1 Control device (A-D)
2 Lid
3 Handle
4 Viewing window
5 Housing
6 Frying basket
7 Frying grease container (removable)
8 Odour and fat vapour filter cover
9 Restart button

Putting into use

Before using for the first time

1. Remove the packaging. Then take the lid off the deep fat fryer. In the deep fat fryer you will find a frying basket. Take all objects out of the fryer
2. It is highly recommended to clean the lid, casing (5), container (7) and frying basket as described in CLEANING.

Useful hints for use

1. Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). Change the oil after using it 8-10 times.
2. Deep frying fat must be capable of being heated to high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures. In order to reduce the acrylamide content of food containing starch (potatoes, cereals) the temperature during deep-fat frying should not exceed 170° C (or possibly 175° C). Furthermore, the frying time should be kept as short as possible and the food only fried until it turns golden yellow.
3. If necessary insert the control element (1) into the guide mechanism so that it is fixed firmly in place.
4. Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
5. Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
6. When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
7. Please ensure that the handle on the deep frying basket is locked in place. Do not overfill the frying basket.
8. Rub dry humid foods with a cloth before frying.
   Caution: In the case of foodstuffs which are too moist (e.g. frozen chips etc.)

large amounts of foam may form, which under certain circumstances may cause the oil to overflow.
9. After use, unplug the deep fryer.
10. Should the deep fryer be accidentally switched on without any oil or grease in it, the overheating protection switches on automatically. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer.
11. Please wait until the device has completely cooled down before pressing the "Restart" button (9) on the back when you want to use the fryer again.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off.
2. Take the lid off the deep fryer.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 3 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level. Put the lid back on.
   Please note the following important information!
   If you use fat, divide it up into small pieces and place it on the floor of the deep frying vessel.
   Under no circumstances should you place the fat in the deep frying basket!
4. Insert the plug into a 230 V, 50 Hz power socket. An acoustic signal is heard and "130°C" appears on the display (C). Set the temperature control to the desired temperature by pressing the TEMP buttons >+ / -< (B). When the START/STOP button (D) is pressed a small triangle appears above the temperature display. The triangle indicates that the machine is switched on.
5. Once the temperature that has been set is reached an acoustic signal is heard again (until you set the timer).
6. Take the lid off and put the frying basket with the food to be fried carefully into the hot oil.
7. Now use the TIME buttons >+ / -< (A) to set the desired frying time (max. 30 minutes). The time that has been set appears in the display, and after a few seconds a small triangle. The timer is now active.
8. After the frying time has elapsed (frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe) an acoustic signal is heard again. If necessary, you can set the timer again.
9. Open the lid with care (Warning! Hot steam may be released!). Remove the frying basket.
10. Let the oil drip from the food being fried.
11. In order to switch off the machine, press the START/STOP button and remove the plug from the socket.

Cleaning

1. Make sure that the plug is pulled out.
2. Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.

3. Unlock the frying oil container by pulling up and out the operating component (1). Pour out the oil.
4. Clean the lid, the operating element and the housing with a damp cloth and household detergent if necessary. Do not immerse in water.
5. The deep frying basket and the frying fat container can be cleaned in the normal manner in soapy water or in the dishwasher.
6. Avoid using abrasive materials or sharp objects. These may damage the deep fryer!!
7. In order to replace the filter, press together the holding devices of the filter cover on the inside of the lid and pull the cover upwards.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu,jaki został przewidziany dla urządzenia.Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach).Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła,bezpośredniego promieniowania słonecznego,wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych)oraz ostrych krawędzi.Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi.Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre,proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia,jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria,w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń,proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę,nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za kabel).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami,proszę zadbać o to,aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno,oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń.Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpieczecznego użytkowania“

Szczególne zalecenia bezpieczeństwa odnoszące się do tego urządzenia

- Urządzenie proszę podnosić wyłącznie za przeznaczone do tego celu uchwyty.
- Jeżeli tłuszcz jest płynny/gorący nie należy poruszać urządzeniem.
- W trakcie używania pokrywa (1) powinna być dobrze zamknięta
- Koszyk należy napełniać poza frytownicą, aby uniknąć rozpryskiwania się oleju.
- Do smażenia w głębokim oleju należy zawsze używać przeznaczonego do tego koszyka.

- **Uwaga:** nigdy nie mieszać tłuszczu i oleju, gdyż frytkownica mogłaby wykipieć. Również mieszanie różnych olejów i rodzajów tłuszczu jest niebezpieczne!
- Gdyby urządzenie zaczęło się palić, w żadnym wypadku proszę nie podejmować próby gaszenia płomieni wodą. Proszę zamknąć pokrywkę urządzenia. Płomienie proszę zdusić wilgotną ścierką.

Wstęp

Frytownica jest wyposażona w regulowany termostat, który pozwala na indywidualne dostosowanie temperatury do smażonego produktu.

Prosimy o dokładne i uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi, aby móc w optymalny i bezpieczny sposób korzystać z frytownicy.

Podłączenie

Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.

Przegląd elementów obsługi

1 Element sterujący (A-D)
2 Pokrywa
3 Uchwyt
4 Okienko
5 Obudowa
6 Kosz frytkownicy
7 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy (zdejmowane)
8 Osłona filtra zapachów i oparów tłuszczowych
9 Przycisk Restart

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Proszę usunąć opakowanie. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy. We frytkownicy znajduje się kosz na frytki. Proszę wyjąć z frytkownicy wszystkie przedmioty.
2. Zalecamy oczyszczenie pokrywy, obudowy (5), pojemnika (7) i kosza frytkownicy, tak jak opisano to w punkcie CZYSZCZENIE.

Uwagi dotyczące eksploatacji

1. Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po 8- 10-krotnym użyciu należy wymienić olej.
2. Tłuszcz do frytkownicy musi się dać rozgrzać do wysokiej temperatury. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Dla

PL

zmniejszenia zawartości akrylamidu w środkach spożywczych, zawierających skrobię (ziemniaki, zboże) zaleca się, by przy smażeniu nie przekraczać temperatury 170˚ C (ewentualnie 175˚ C). Ponadto chodzi o to, by zachowywać możliwie krótki czas smażenia, a żywność smażyć najwyżej do koloru złoto-żółtego.

3. W razie potrzeby proszę przesunąć element sterowania (1) w prowadzeniu w taki sposób, aby go unieruchomić.
4. Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
5. Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytownicy.
6. Podczas smażenia we frytownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
7. Proszę pamiętać, aby uchwyt prawidłowo połączyć z frytkownicą. Proszę nie przepełniać kosza frytkownicy.
8. Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.
   Uwaga: w przypadku środków spożywczych zawierających dużo wilgoci (np.: silnie zamrożone frytki itd.) powstaje intensywnie piana, z powodu czego w najniekorzystniejszym razie olej może się przelać.
9. Po zakończeniu korzystania z fryktownicy proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
10. Jeżeli przez przypadek frytkownica zostanie włączona wtedy, gdy nie ma w niej oleju lub innego tłuszczu, automatycznie uruchomi się ochrona przed przegrzaniem. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
11. Aby ponownie skorzystać z frytkownicy proszę wcisnąć czerwony przycisk „Restart" (9) znajdujący się z tyłu urządzenia dopiero wówczas, gdy urządzenie całkowicie ostygnie.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci.
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum. Proszę nałożyć pokrywę.
   Proszę przestrzegać poniższej ważnej wskazówki!
   Jeżeli używają Państwo tłuszczu, to proszę rozdrobnić go na małe kawałki i rozłożyć na dnie pojemnika frytkownicy.
   W żadnym wypadku proszę nie kłaść tłuszczu do koszyka frytkownicy!
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym 230V, 50 Hz. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu (C) pojawi się „130˚C". Naciskając przyciski TEMP >+/ -< (B) proszę ustawić regulator temperatury

na żądaną temperaturę. Po naciśnięciu przycisku START/STOP (D) nad wskazaniem temperatury pojawi się mały trójkąt. Trójkąt wskazuje, że urządzenie jest włączone.

5. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy (do ponownego ustawienia czasomierza).
6. Proszę zdjąć pokrywę i ostrożnie włożyć do rozgrzanego tłuszczu koszyk z zawartością, przeznaczoną do smażenia.
7. Następnie przy pomocy przycisków TIME >+/ -< (A) proszę ustawić żądany czas smażenia (maks. 30 min.). Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas, a po kilku sekundach również mały trójkąt. Czasomierz jest teraz aktywny.
8. Po upływie czasu pieczenia (czasy pieczenia podawane są na opakowaniach artykułów spożywczych lub w przepisach kulinarnych) ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W razie potrzeby mogą Państwo ponownie ustawić czasomierz.
9. Proszę ostrożnie unieść pokrywę (ostrożnie, prawdopodobnie z pojemnika będzie wydobywała się gorąca para). Następnie proszę wyjąć kosz frytkownicy.
10. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.
11. Aby wyłączyć urządzenie proszę nacisnąć przycisk START/ STOP i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Czyszczenie

1. Proszę się upewnić, że wtyczka jest wyciągnięta z gniazdka.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
3. Odblokować pojemnik z tłuszczem do frytowania, wysuwając do góry element obsługi (1). Wylać olej.
4. Proszę oczyścić pokrywę; używany element oraz obudowę przy pomocy wilgotnej ściereczki, a w razie potrzeby przy pomocy środka do mycia naczyń. Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie.
5. Kosz na frytki oraz pojemnik na frytki mogą Państwo myć w zwykły sposób pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń.
6. Proszę unikać stosowania środków szorujących lub innych ostrych przedmiotów, tak aby nie uszkodzić frytkownicy!
7. W celu wymiany filtra proszę docisnąć uchwyty osłony filtra, znajdujące się po wewnętrznej stronie pokrywy, do siebie i zdjąć osłonę odciągając ją do góry.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

PL

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesięcy gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.
W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.
Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.
Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.
Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.
Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.
Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

CZ

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Při manipulaci s přístrojem používejte jen k tomu určená madla.
- Nepohybujte s přístrojem, jestliže tuk je tekutý/horký.
- Víko (2) fritovací nádoby ponechte po dobu provozu pevně uzavřené.
- Fritovací koš (6) plňte mimo fritovací nádobu, zabráníte tím stříkání tuku.
- Pro fritování používejte vždy fritovací koš.
- **Pozor**: Nikdy nemíchejte tuk a oleje, mohlo by dojít k překypění fritézy. Nebezpečné je i vzájemné míchání různých druhů olejů nebo tuků!
- Začne-li přístroj hořet, v žádném případě se nepokoušejte oheň hasit vodou. Zavřete víko přístroje. Uhaste plameny pomocí vlhkého hadříku.

CZ

Úvod

Tato fritéza je vybavena regulovatelným termostatem, aby tak mohla být teplota individuálně přizpůsobena fritované surovině.

Prosím, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, abyste pak mohli fritézu používat bezpečně a optimálním způsobem.

Připojení

Přístroj smí být připojen jen do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230V, 50Hz.

Ovládací prvky

1 Ovládací prvek (A-D)
2 Poklop
3 Rukojeť
4 Průzor
5 Vnější kryt
6 Fritovací koš
7 Nádoba pro fritovací tuk (odnímatelné)
8 Kryt se zápachovým filtrem a odlučovačem tukových výparů
9 Tlačítko RESTART

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Přístroj vybalte. Z fritézy sejměte víko. Ve fritéze se nachází fritovací koš. Z fritézy vyjměte všechny předměty.
2. Doporučujeme čistit víko, těleso (5), nádobu a fritovací koš tak (7), jak je popsáno v oddíle ČIŠTĚNÍ.

Pokyny pro používání

1. Pravidelně odstraňujte zbytky fritované suroviny, které zůstaly v oleji (např. kousky pomfritů). Po 8 - 10 použitích by měl být olej vyměněn.
2. Fritovací tuk musí být schopen zahřátí na vysokou teplotu. K fritování používejte jen kvalitní fritovací oleje nebo fritovací tuky. Nepoužívejte margarín, olivový olej nebo máslo. Tyto tuky nejsou totiž k fritování vhodné, protože už při nižších teplotách se mohou přepalovat. Ke snížení obsahu akrylamidu v potravinách obsahujících škrob (brambory, obiloviny) se doporučuje, aby teplota při fritování neklesla pod 170° C (ev. 175° C). Dále platí, aby doba fritování byla co možná nejkratší a surovina aby byla fritována maximálně do zlatova.
3. V případě potřeby zasuňte ovládací prvek (1) do vedení tak, aby pevně zapadl.
4. Zvolte vhodnou fritovací teplotu a zohledněte při tom povahu fritované suroviny. Jako návod platí: Předsmažené potraviny vyžadují vyšší teplotu než potraviny v surovém stavu.

5. Jestliže je olej nebo tuk ještě horký, pak nesmíte fritézu přenášet nebo s ní pohybovat.
6. Při fritování potravin z těsta setřete přebytečné těsto a kousky vkládejte opatrně do oleje.
7. Dbejte na to, aby rukojeť na fritovacím koši zaklapla. Nepřeplňujte fritovací koš.
8. Vlhké potraviny nejprve otřete do sucha pomocí hadříku.
   Pozor: Jestliže jsou potraviny příliš vlhké (např. pommes frites příliš pokryté ledem), dochází k silnému pěnění, což v nejnepříznivějším případě může vést až k překypění oleje.
9. Po použití fritézy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
10. Pokud omylem zapnete fritézu, aniž by se v ní nacházel olej, resp. tuk, dojde k automatické aktivaci ochrany proti přehřátí. Přístroj pak už není funkční. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
11. Chcete-li fritézu použít znovu, stiskněte červené tlačítko "RESTART" (9) na zadní straně přístroje teprve po úplném vychladnutí přístroje.

Používání

1. Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a že je vypnutý.
2. Odejměte víko z fritézy.
3. Vyjměte fritovací koš a do nádoby nalijte, resp. vložte olej nebo tuk (maximálně 3 litru). Hladina tuku se musí nacházet mezi ryskami MIN a MAX. Víko opět nasaďte.
   Prosíme, dodržujte tento důležitý pokyn!
   Používáte-li fritovací tuk, rozkrájejte jej na malé kousky a ty pak položte na dno fritovací nádoby.
   V žádném případě nevkládejte fritovací tuk na fritovacího koše!
4. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Zazní akustický signál a na displeji (C) se zobrazí údaj "130¡C". Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu pomocí tlačítek TEMP >+ / -< (B). Stiskněte tlačítko START/STOP (D), nad údajem teploty se objeví malý trojúhelník. Tento trojúhelník indikuje, že přístroj je zapnutý.
5. Jakmile je dosaženo požadované teploty, zazní opět akustický signál (a zní tak dlouho, dokud nenastavíte časový spínač).
6. Sejměte víko a fritovací koš, se surovinou určenou ke fritování, opatrně vložte do horkého tuku.
7. Nyní pomocí tlačítek TIME >+ / -< (A) nastavte požadovanou dobu fritování (max. 30 min.). Na displeji se zobrazí nastavený čas a po několika sekundách také malý trojúhelník. Časový spínač je teď aktivní.
8. Po uplynutí doby fritování (údaje o době fritování najdete na obalech potravin nebi v receptu) opět zazní akustický signál. V případě potřeby můžete časový spínač nastavit znovu.
9. Opatrně otevřete víko (pozor, může dojít k uvolnění horké páry !). Poté vyjměte fritovací koš.
10. Nechte olej odkapat z fritované suroviny.

CZ

11. Chcete-li přístroj vypnout, stiskněte tlačítko START/STOP a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Čištění

1. Ujistěte se, že zástrčka je vytažena ze zásuvky.
2. Vyčkejte, až fritéza zcela vychladne a teprve potom začněte s čištěním. Po použití byste ale měli před další manipulací v každém případě vyčkat minimálně 1-2 hodiny, abyste se vyvarovali možného popálení.
3. Odblokujte nádobu s fritovacím olejem tak, že ovládací prvek vytáhnete nahoru (1). Olej vylejte.
4. Víko, ovládací prvek a těleso přístroje čistěte vlhkým hadříkem a eventuálně i běžným čistícím prostředkem pro použití v domácnosti. Neponořujte je do vody.
5. Fritovací koš a nádobu na fritovací tuk můžete mýt obvyklým způsobem v běžné mycí lázni, resp. v myčce nádobí.
6. Vyhněte se používání drsných čistících prostředků nebo ostrých předmětů, aby tak nedošlo k poškození fritézy!
7. Je-li třeba vyměnit filtry, stlačte směrem k sobě držáky krytu filtru na vnitřní straně víka a kryt vytáhněte směrem nahoru.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

H

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

- Mindig csak az erre szolgáló füleknél fogva nyúljon a készülékhez!
- Ne mozgassa a készüléket olyankor, amikor a zsiradék folyékony állapotú/forró!
- Tartsa a használat során a fedelet (2) szorosan zárva!
- A megtöltéshez vegye ki a kosarat (6) a a fritőzből, hogy elkerülje a fröcskölést!
- Sütéshez mindig a sütőkosarat használja!
- **Figyelem:** Soha ne keverjen össze olajat zsírral, a felhabzó keverék könnyen kifuthat a fritőzből. Különböző olaj- és zsírfélék egymással való keverése is veszélyes!
- Ha tüzet fogna a készülék, semmi esetre se próbálja a lángot vízzel oltani! Csukja le a készülék fedelét, és vizes ruhával fojtsa el a lángot!

Bevezetés

Ez a fritőz szabályozható termosztáttal van ellátva, ami lehetővé teszi, hogy a hőmérséklet egyedileg hozzáigazítható legyen az elkészítendő ételhez.

Kérem, olvassa végig gondosan a jelen használati utasítást, hogy a fritőzt optimálisan és biztonságosan tudja használni.

Csatlakoztatás

A készüléket csak előírásszerűen szerelt, 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.

A kezelőelemek áttekintése

1 Kezelőelem (A-D)
2 Fedél
3 Fogantyú
4 Ablak
5 Burkolat
6 Sütőkosár
7 Sütőzsiradék-tartály (levehetők)
8 Szag- és zsírpáraszűrő-sapka
9 Újraindító gomb (Restart)

Üzembehelyezés

Az első használatvétel előtt

1. Távolítsa el a csomagolóanyagot! Vegye le a fritőzről a fedőt! A fritőzben van a sütőkosár. Vegyen ki minden tárgyat a fritőzből!
2. A fedőt, a burkolatot (5), a tartályt (7) és a sütőkosarat ajánlatos megtisztítani, ahogy a TISZTÍTÁS címszó alatt le van írva.

Használati útmutató

1. Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). 8-10 használat után cserélje az olajat!
2. A sütéshez magas hőfokra hevíthető zsiradékot használjon! A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsít használjon. Ne használjon margarint, olivaolajat vagy vajat! Ezek a zsíradékok meg alkalmasak fritirozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdhetnek. A keményítőtartalmú élelmiszerekben (krumpli, gabona) lévő acrylamid tartalom csökkentése érdekében nem ajánlatos a 170° C (esetleg 175° C) sütési hőmérsékletet túllépni. Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütendő élelmiszert maximum aranysárgára szabad sütni.
3. Ha kell, tolja a vezérlőelemet (1) a megvezetésbe úgy, hogy stabilan rögzüljön.
4. Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.

5. Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
6. Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlcsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
7. Ügyeljenek arra, hogy a markolat fritőzkosáron a helyére beugrott. Ne töltse túl a sütőkosarat!
8. A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra!
   Figyelem: Túlságosan vizes élelmiszerek (pl. erősen fagyasztott hasábburgonya stb.) esetében erőteljes habképződés indul, ami miatt balszerencsés esetben az olaj ki is futhat.
9. Használat után húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
10. Ha véletlenül úgy kapcsolná be a fritőzt, hogy nincs benne zsír, ill. olaj, automatikusan bekapcsol a túlhevülésgátló. Ilyenkor a készülék már nem működőképes. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
11. A fritőz ismételt használatához csak akkor nyomja meg a hátoldalon lévő „Restart“ gombot (9), amikor a készülék már teljesen lehűlt.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból!
2. 2. Vegye le a fritőzről a fedőt!
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 3 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen. Tegye vissza a fedőt!
   Tartsa be ezt a fontos útmutatást!
   Ha zsírt használna, vágja szét apró darabokra, és helyezze az olajtartály fenekére!
   Semmi esetre se tegye a zsírt a sütőkosárba!
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! Jelzőhang hallható, a display-n (C) pedig „130°C“ jelenik meg. A TEMP gombok >+ / -< (B) nyomogatásával állítsa be a hőfokszabályozót a kívánt hőmérsékletre! Nyomja meg a START/STOP gombot (D), és a hőmérséklet-kijelzés fölött kis háromszög jelenik meg. A háromszög azt jelzi, hogy a készülék be van kapcsolva.
5. Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, ismét jelzőhang hallatszik (ameddig az időmérőt be nem állítja).
6. Vegye le a fedőt, és tegye a megsütnivalót tartalmazó sütőkosarat óvatosan a forró sütőzsírba!
7. Állítsa most be a TIME gombokkal >+ / -< (A) a kívánt sütési időt (max. 30 perc). A display-n megjelenik a beállított idő, valamint néhány másodperc múlva egy kis háromszög is. Ettől kezdve az időmérő aktív.
8. A sütési idő lejártakor (a sütési időt megtalálja az élelmiszer csomagolásán, vagy a receptben) ismét jelzőhang szólal meg. Szükség esetén újra beállíthatja az időmérőt.

9. Óvatosan nyissa ki a fedelet (vigyázat: forró gőz csapódhat ki!). Vegye ki a sütőkosarat.
10. Hagyja a fritirozott élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.
11. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a START/STOP gombot, és húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!

Tisztítás

1. Győződjék meg róla, hogy ki van-e húzva a dugasz a konnektorból!
2. Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
3. A kezelőelemet felfelé kihúzva, oldja ki a sütőzsíradék-tartály reteszelését (1)! Öntse ki az olajat!
4. A fedelet, a kezelőelemet és a burkolatot nedves ruhával és esetleg háztartási mosogatószerrel tisztítsa! Ne mártsa őket vízbe!
5. A sütőkosarat és a sütőzsírtartályt a szokott módon, ill. mosogatógépben lehet elmosogatni.
6. Ne használjon súrolószereket vagy éles tárgyakat, nehogy a fritőz megsérüljön!
7. A szűrő cseréjéhez nyomja össze a fedél belső felén lévő szűrősapka rögzítőit, és felfelé húzza ki a sapkát!

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

H

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére.

Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítésköteles!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

Indicaţii generale de siguranţă

- Înainte de punerea în funcţiune a acestui aparat citiţi cu atenţie instrucţiunile de utilizare şi păstraţi inclusiv certificatul de garanţie, bonul de casă şi după posibilităţi ambalajul.
- Folosiţi acest aparat exclusiv în scop privat şi în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiţi în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitaţi expunerea aparatului la căldură, la influenţa directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) şi nu folosiţi obiecte ascuţite în timpul utilizării. Evitaţi folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectaţi imediat de la reţea. Nu băgaţi mâna în apă.
- Opriţi aparatul şi deconectaţi întotdeuna de la reţea (trageţi de ştecher şi nu de cablu) atunci când nu folosiţi aparatul, când montaţi accesorii, în timpul curăţării sau în cazul unor defecţiuni de funcţionare.
- **Nu** lăsaţi aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. În cazul în care sunteţi nevoiţi să părăsiţi locul de muncă, opriţi întotdeauna aparatul, resp. deconectaţi de la reţea (trageţi de ştecher, nu de cablu).
- Pentru a proteja copiii faţă de pericolele aparatelor electrice, asiguraţi-vă că aceştia nu au acces la ele şi nu lăsaţi cablurile să atârne.
- Verificaţi regulat aparatul şi cablurile în vederea detectării defecţiunilor. Nu folosiţi aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactaţi un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unuiui cablu defect de reţea contactaţi, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienţi sau o persoană calificată.
- Folosiţi doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiţi cu atenţie şi următoarele „Indicaţii speciale de siguranţă…“

Indicaţii speciale de siguranţă pentru acest aparat

- Ţineţi aparatul doar de la mânerele concepute pentru acest lucru
- Nu mişcaţi aparatul atâta timp cât grăsimea este încă lichidă/încinsă.
- În timpul utilizării aparatului ţineţi capacul (2) închis.
- Umpleţi coşul (6) în afara aparatului pentru a evita stropirea acestuia.
- Pentru prăjirea cartofilor folosiţi întotdeauna coşul de prăjire.
- **Atenţie:** nu amestecaţi niciodată grăsime cu ulei, deoarece friteusa se poate revărsa spumegând. Deasemeni şi amestecarea de diferite uleuri şi sortimente de grăsimi, între ele, este periculoasă!
- Dacă aparatul ia foc, atunci nu încercaţi în nici un caz să stingeţi flăcările cu apă. Închideţi capacul aparatului. Înăbuşiţi flăcările cu o cârpă umedă.

Introducere

Aparatul de prăjit acesta are un termostat reglabil ca să ajutstaţi temperatura individuală la marfă de prăjire.

RO Vă rugăm să citiţi atent indicaţiile de întrebuinţare, aşa ca să puteţi folosi aparatulde prăjit optimal şi sigur.

Îmbinare

Aparatul să se conecteze nnumai la o priză de siguranţă, instalată conform prescripţiei de 230V, 50 Hz.

Privire de ansamblu al modului de întrebuinţare

1 Element de comandă (A-D)
2 Capac
3 Mâner
4 Geam
5 Carcasă
6 Coş de prăjit
7 Rezervor pentru grăsime / ulei (detaşabil)
8 Acoperitoare filtru de miros şi grăsime
9 Buton restart

Luare în funcţiune

Înainte de prima luare în funcţiune

1. Îndepărtaţi ambalajul. Îndepărtaţi capacul de la aparat. În fritteuse se află coşul. Îndepărtaţi toate obiectele din interiorul aparatului.
2. Vă recomandăm să curăţaţi capacul, carcasa (5), rezervoarul (7) şi coşul, aşa cum este înscris sub punctul CURĂŢARE.

Indicaţii de întrebuinţare

1. Scoateţi regular bucăţiile rămase în ulei (de exemplu de cartofi). După întrebuinţare de 8 - 10 ori, să schimbaţi uleiul.
2. Grăsimea de prăjire în friteusă trebuie să poată fi încălzită la o temperatură înaltă. Întrebuinţaţi pentru prăjit numai ulei sau grăsime de prăjit de calitate. Dacăposibil, să nu folosiţi margarină, ulei de măsline sau unt. Aceste grăsimi nusînt potrivite pentru prăjit, deoarece se poate desfăşura deja la temperatură mică fum. Pentru evitarea conţinutului de amidă acrilică în alimentele care conţin amidon (cartofi, cereale) se recomandă ca la prăjirea în friteusă să nu se depăşească o temperatură de 170°C (eventual 175°C). În afară de aceasta timpul de prăjire trebuie menţinut pe cât se poate de scurt iar produsul de prăjit să fie prăjit maxim până la galben-auriu.
3. Împingeţi elementul de comandă (1) în ghidaj astfel încât să fie bine fixat.
4. Alegeţi temperatura potrivită şi luaţi în considere constituţia marfei de prăjit. Ca directivă este valabil: marfă preprăjită are nevoie de temperatură mai mare, marfă crudă are nevoie de temperatură mai mică.
5. Dacă este uleiul sau grăsimea încă fierbinte, atuncea nu este voie să mişcaţisau să transportaţi aparatul de prăjit.
6. Dacă prăjiţi aluat, atuncea să strîngeţi resturile de aluat şi să lăsaţi bucăţile cu grije în ulei / grăsime.
7. Verificaţi dacă mânerul este bine fixat de coş. Nu preîncarcaţi coşul de prăjit.
8. Bucăţi umede să le uscaţi înainte de prăjit prin stergere cu un prosop de gătit.

Atenţie: în cazul alimentelor prea umede (de ex. cartofi prăjiţi foarte îngheţaţi etc.) se produce o spumă abundentă, în urma căreia, într-un caz nefavorabil, se poate revărsa şi uleiul.

9. După folosire deconectaţi de la reţea.
10. În cazul în care porniţi din greşeală aparatul fără ulei resp. grăsime, protecţia la supraîncălzire va porni automat. Acum aparatul nu mai poate fi folosit. Deconectaţi de la reţea.
11. Pentru a refolosi aparatul, apăsaţi doar după răcirea completă a acestuia butonul roşu “Restart” (9) de la spatele aparatului.

Întrebuinţare

1. Asiguraţivăţi că aparatul este stins şi sos din priză.
2. Înlăturaţi capacul aparatului.
3. Scoateţi coşul de prăjit, şi băgaţi uleiul / grăsimea în rezervoar (maximal 3 l). Rezervoarul să fie umplut între marcajul Min. şi Max. Puneţi capacul la loc.
   Vă rugăm să respectaţi această indicaţie importantă!
   Dacă utilizaţi grăsime, atunci împărţiţi bucata de grăsime în bucăţi mici şi aşezaţi-le pe fundul recipientului de prăjire.
   Nu aşezaţi în nici un caz grăsimea în coşul de prăjire!
4. Conectaţi la o priză cu protecţie de 230V, 50 Hz. Se va auzi un semnal sonor, iar pe Display (C) apare “130∞C”. Reglaţi temperatura apăsând tastele TEMP >+/-< (B) de la regulatorul de temperatură. Apăsaţi tasta START/STOP (D), iar deasupra afişajului temperaturii va apare un triunghi mic. Triunghiul arată că aparatul este pornit.
5. După atingerea temperaturii reglate se va auzi din nou un semnal sonor (aceasta nu se va opri decât după ce veţi dezactiva Timer-ul).
6. Înlăturaţi capacul şi introduceţi cu grijă sita cu ceea ce conţine în grăsimeafierbinte.
7. Reglaţi timpul dorit de prăjire (max 30 min.) cu ajutorul tastelor TIME >+/-< (A). Pe Display apare timpul reglat, iar după câteva secunde un triunghi mic. Timerul este acum activat.
8. După scurgerea timpului de prăjire (timpi de prăjire puteţi găsi pe ambalajele alimentelor sau în reţete) se va auzi din nou un semnal sonor. În caz de nevoie puteţi reporni Timer-ul.
9. Deschideţi capacul cu grijă (atenţie că s-ar putea să iasă întîi aburi fierbinţi). Scoateţi acuma coşul de prăjit.
10. Lăsaţi să picure restul uleiului / grăsimei de pe marfa de prăjit.
11. Pentru oprirea aparatului apăsaţi tasta START/STOP şi deconectaţi de la reţea.

Curăţare

1. Fiţi atent ca aparatul să fie scos din priză.
2. Aşteptaţi pînă cînd sa răcit uleiul / grăsimea din aparat bine înainte de a începe cu curăţarea. În orice caz să aşteptaţi 1-2 ore după întrebuinţare ca să evitaţi arsuri.

RO

3. Deblocaţi recipientul unturii friteuzei, trăgând în sus elementul de deservire (1). Deşertaţi uleiul.
4. Curăţaţi capacul, elementul de deservire şi carcasa cu o cârpă umedă şi dacă este necesar cu lichid de vase. Nu introduceţi în apă.
5. Coşul şi recipientul pentru grăsime pot fi curăţate în chiuvetă resp. în maşina de spălat vase.
6. Evitaţi folosirea detergenţilor care pot zgâria suprafeţele sau a obiectelor ascuţite pentru a nu deteriorar aparatul!
7. Pentru a schimba filtrele, apăsaţi elementele de fixare din interiorul capacului şi trageţi acoperitoarea în sus.

Acest aparat a fost verificat în conformitate cu toate directivele actuale ale CE, cum ar fi de ex. compatibilitatea magnetică şi directiva de tensiune joasă, şi a fost construit în conformitate cu cele mai noi prevederi de siguranţă tehnică.

Schimbări technice sînt rezervate!

Garanţie

Acordăm pentru aparatul nostru o garanţie de 24 de luni începând cu data achiziţionării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanţie remediem gratuit defecţiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecţiuni din fabricaţie, reparând sau, în funcţie de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparaţiile în garanţie nu duc la prelungirea teremenului de garanţie şi nici la obţinerea unei noi garanţii!

Pentru a beneficia de garanţie, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanţa/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparaţia gratuită a aparatului.

În cazul remedierilor în garanţie predaţi aparatul integral în ambalajul original împreună cu bonul de casă la service-ul autorizat.

*) Defecţiunile accesoriilor nu includ în mod automat schimbarea întregului aparat. În acest caz vă rugăm să sunaţi la unul din numerele noastre de telefon! Deteriorările componentelor din sticlă respectiv ale celor din material plastic trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriile funcţionale resp. componetele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuţie, telecomandă de rezervă, periuţe de dinţi de rezervă, pânza de fierăstrău) cât şi curăţarea, întreţinerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidenţa garanţiei şi de aceea trebuie plătite!

Garanţia dispare în cazul intervenţiei străine.

Post-garanţie

După scurgerea teremenului de garanţie reparaţiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные указания по технике безопасности для этого прибора

- Беритесь за фритюр только за предусмотренные для этого ручки.
- Не передвигайте прибор с жидким/горячим жиром.
- Во время работы крышка фритюра (2) должна быть закрытой.
- Для наполнения корзинки (6) вынимайте ее из фритюра, чтобы предотвратить брызги.
- Для поджаривания во фритюре всегда пользуйтесь фритюрной корзинкой.

RUS

- **Внимание:** никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкипеть. Также опасно смешивать между собой различные сорта масел и жиров!
- Если содержимое фритюра возгорится, ни в коем случае не тушите это водой. Накройте фритюр крышкой. Удушите языки пламени при помощи влажной тряпки.

Введение

Фритюр оснащен регулируемым термостатом, что позволяет подобрать температуру в соответствии с особенностями продукта, предназначенного для поджаривания.

Для того, чтобы оптимально и надежно работать с фритюром пожалуйста внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Электропитание

Прибор разрешается включать только в розетку с напряжением сети 230 В , 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Обзор деталей прибора

1 Управляющий элемент (A-D)
2 Крышка
3 Ручка
4 Смотровое окошко
5 Корпус
6 Фритюрная корзинка
7 Фритюрная емкость для масла (съемный)
8 Кожух фильтра масляных испарений
9 Кнопка "Restart" (повторный старт)

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Удалите упаковку. Снимите крышку с фритюра. Во фритюре находится фритюрный короб. Выньте из фритюра все детали.
2. Рекомендуется очистить крышку, корпус (5), емкость фритюра (7) и фритюрный короб как это описано в главе "ЧИСТКА".

Указания по эксплуатации

1. Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После 8- 10 раза необходимо менять масло.
2. Жир для фритюра должен выдерживать высокую температуру. Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах. Чтобы удержать образование акриламида в крахмалосодержащих продуктах

питания (картофель, крупы) на минимуме при их поджаривании во фритюре не рекомендуется превышать температуру 170° C (доп. 175° C). Далее рекомендуется уменьшать время поджаривания до минимума и поджаривать максимально до золотистого цвета.

3. Вставьте регулятор (1) в направляющие так, чтобы он в них крепко сидел.
4. Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.
5. Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
6. Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежте с них торчащие лохмотья теста.
7. Проконтролируйте, зафиксировалась ли ручка фритюрного короба. Не переполняйте фритюрную корзинку
8. Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой. **Внимание:** сильно влажные продукты питания (к примеру: обледеневшая картофельная соломка) вызывают сильное пенообразование, что в худшем случае может привести к выкипанию масла.
9. По окончании работы с фритюром выньте вилку из розетки.
10. Если фритюр будет случайно включен без масла или жира в нем, то автоматически сработает защита от перегрева. После этого фритюр больше не включается. Выньте вилку из розетки.
11. Только после того, как фритюр полностью остынет, нажмите красную кнопку "Restart" (9), чтобы повторно включить его.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Снимите крышку с фритюра.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 3 л). Уровень масла должен находиться между метками "Min" и "Max". Накройте фритюр крышкой.
   Пожалуйста соблюдайте это важное указание!
   Если готовите на жиру, то порежьте его сначала на маленькие кусочки, а затем разложите их на дне фритюра.
   Ни в коем случае не кладите жир во фритюрный короб.
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц. Прозвучит тональный сигнал и на дисплее (C) появится "130°C". Нажимая кнопки TEMP >+/-< (B) установите регулятор температуры на необходимую температуру. Нажмите кнопку "START/STOP" (D), над показаниями температуры появится маленький треугольник. Появление треугольника сигнализирует включение фритюра.

RUS

5. После достижения установленной температуры прозвучит тональный сигнал (он будет звучать до тех пор, пока не будет отрегулирован таймер).
6. Откройте крышку и осторожно опустите фритюрную корзинку с содержимым в раскаленное масло.
7. При помощи кнопок TIME >+/-< (A) задайте необходимое время приготовления (максимум 30 мин.). На дисплее появится значение заданного времени и, через несколько секунд, маленький треугольник. Это означает, что таймер активизирован.
8. По истечении установленного времени (данные о времени приготовления находятся на упаковке продуктов питания или в рецептах) раздастся тональный сигнал. При необходимости включите таймер повторно.
9. Осторожно откройте крышку (будьте осторожны, возможно выступание горячего пара!). Выньте фритюрную корзинку.
10. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.
11. Чтобы выключить фритюр нажмите кнопку "START/STOP" и выньте вилку из розетки.

Чистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Разблокируйте емкость для масла, вытянув вверх управляющий элемент (1). Слейте масло.
4. Протрите крышку, регулятор и корпус фритюра влажной тряпкой, при необходимости с моющим средством. В воду не погружать!
5. Фритюрный короб и емкость для жира промойте, как обычно, в моющем растворе или посудомоечной машине.
6. Чтобы не повредить фритюр избегайте применения острых предметов и абразивных чистящих порошков.
7. Чтобы добраться до фильтра, для его смены, сожмите вместе держатели кожуха, которые находятся на внутренней стороне крышки, и патяните кожух вверх.

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в полнойкомплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломаные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

Technische Daten

Modell:	**FR 2786**
Bemessungsspannung/-frequenz:	**230 V, 50 Hz**
Leistungsaufnahme:	**1800 Watt**
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	**max. 3 l**

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CTC CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 10/03